



Fromage à la crème Appenzeller®

Un régal de fromage crémeux et corsé.

Le pays d'Appenzell idyllique, aux paysages alpestres intacts et aux collines verdoyantes, a donné naissance à l'une des grandes spécialités fromagères suisses. Comme il y a 700 ans, le fromage Appenzeller® est produit selon une ancienne tradition artisanale et une recette transmise de génération en génération dans environ 45 fromageries de village – sans le moindre additif et avec du lait cru naturel provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin.

Pendant son affinage, chaque fromage Appenzeller® est régulièrement traité à la saumure aux herbes, pendant au moins trois mois dans le cas du fromage à la crème. La composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement associé à un supplément de crème donne au fromage à la crème son goût caractéristique crémeux et corsé.

L'amateur de fromages reconnaîtra le nouveau fromage crémeux Appenzeller® à son étiquette blanche, et vérifiera l'authenticité garantie de sa provenance de la région de production limitée entre l'Alpstein et le lac de Constance à sa plaque de caséine.



Fromage à la crème Appenzeller®

Origine du nom	Appenzell Rhodes-Intérieures et Extérieures, Nord-Est de la Suisse												
Région de production	Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures, parties des cantons de Saint-Gall et de Thurgovie												
Forme, taille, poids	Rond, Ø 30–33 cm, épaisseur 7–9 cm, poids Ø 6,7 kg												
Spécificités	Le fromage à la crème Appenzeller® est produit avec du lait cru naturel, sans additifs												
Teneur en matière grasse	55% MG/ES minimum												
Fermeté	Fromage à pâte mi-dure												
Croûte	Naturelle, jaune à brun-rouge, grenue												
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune clair												
Trous	Quelques trous de la taille d'un petit pois environ (3–6 mm), peut aussi présenter de petites fissures, uniformément répartis												
Goût	Crémeux et corsé												
Durée d'affinage	3 mois												
Sans	conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose, gluten, colorants, organismes génétiquement modifiés (sans OGM)												
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table><tr><td>Eau</td><td>40 g</td><td>Minéraux</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>23 g</td><td>Calories</td><td>407kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>35 g</td><td>Joules</td><td>1690kJ</td></tr></table>	Eau	40 g	Minéraux	4 g	Protéines	23 g	Calories	407kcal	Lipides	35 g	Joules	1690kJ
Eau	40 g	Minéraux	4 g										
Protéines	23 g	Calories	407kcal										
Lipides	35 g	Joules	1690kJ										



Sceau de qualité

La plaque de caséine atteste de l'excellente qualité de chaque meule. Elle porte le numéro de fromagerie, la garantie d'origine, la date de fabrication et le numéro de meule et permet donc de vérifier l'authenticité de chaque morceau de fromage Appenzeller® avec croûte.

Preuve de l'origine

Un peu à la manière d'un test ADN, des échantillons de bactéries lactiques permettent désormais de prouver sans équivoque l'authenticité de chaque morceau de fromage Appenzeller®, si petit soit-il.